Malongo

BARISTA

Devenez un sommelier du café !

Un large choix de cafés haut de gamme à l'arôme authentique, issus de petites plantations et torréfiés à l'ancienne.
Des crus biologiques et équitables, respectueux de la terre et des hommes.
Malongo, des produits sains, de qualité, sans engrais ni produits chimiques.
Une offre sur mesure, pour petits et grands volumes, en grains ou en doses.
Notre carte des cafés réunit les origines les plus prestigieuses.

Les doses en papier de fibres naturelles permettent à vos équipes de réaliser à coup sûr un expresso parfait en toute simplicité.
1 dose, 3 gestes, 1 café.
Rapide et efficace, le système pré-dosé 1,2,3 Spresso® soulage vos équipes dans les moments de forte affluence.
Des machines adaptées à tous vos besoins.
Faites le choix du goût, de la régularité et de l'excellence.

SURFEZ

sur les tendances de consommation actuelles

Malongo

— Torréfacteur — depuis 1934

- **Qualité** de la plantation à la tasse
- **Grands crus**, issus des plus **nobles terroirs** et cueillis à la main
- **Torréfaction à l'ancienne**, lente et traditionnelle
- **Expertise** et savoir-faire
- Commerce équitable : **engagement au sein de la filière**, auprès des petits producteurs
- **Agriculture biologique** et développement durable
- Des saveurs uniques, **la preuve par le goût**
- **Emballages respectueux** du goût et de l'environnement
- Formation, **pour partager la passion du café** et les connaissances sur le produit
- **Service technique, réactif**, adapté et efficace.

Habilitée par une certification SCAE à former le grand public, notre équipe de formateurs diffuse tous les savoirs du café, dans les trois centres de formation Malongo ainsi que dans plusieurs écoles et lycées hôteliers de France.
Appuyez-vous sur son expertise !

DYNAMIQUE ET COMPLET, NOTRE PÔLE FORMATION S'ADRESSE À TOUS

Les profils variés et complémentaires de notre équipe vous offrent de multiples possibilités :

Développez vos connaissances sur l'univers du café : histoire, culture, marché du café, perception sensorielle… tout en surfant sur les nouvelles tendances de consommation.

Plongez dans une ambiance coffee-shop et soyez émerveillés par les secrets du Barista, les incroyables associations gustatives et l'art de réaliser de délicieuses boissons.

Admirez et apprenez les tours de main pour effectuer de magnifiques figures de Latte Art. Les dessins à base de mousse de lait subliment les cappuccinos ainsi que les cafés latte.

Profitez de leurs expériences et de leurs techniques acquises sur le terrain pour appliquer les bonnes pratiques dans votre établissement : expresso parfait, réglages moulin, entretien matériel…

Voyagez au cœur des plantations en découvrant la botanique du café, ses aspects agronomiques ainsi que les grands principes du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

OFFRE PRODUIT – MACHINE

Épatez votre clientèle avec des figures de Latte Art. De magnifiques dessins dans vos Cappuccinos et Cafés Latte. L'atout charme de votre établissement !

• Le secret pour réussir un Cappuccino : un expresso doté d'une belle crème, associé à une mousse de lait à la texture onctueuse et veloutée.

• 1/3 de café, 1/3 de lait, 1/3 de mousse de lait.

• Si vous désirez initier vos équipes à la technique du Latte Art, pour émerveiller votre clientèle, n'hésitez pas à solliciter nos Baristas experts du Département Formation.

À la recherche de rapidité et d'efficacité ? Laissez-vous tenter par la machine COFFEE-PRIME SCHAERER et proposez jusqu'à 40 recettes programmables à base de café, de lait et de chocolat. Parfaite pour les petits volumes.

— MACHINE

COFFEE-PRIME SCHAERER
Système 1,2,3 Spresso®.
Jusqu'à 40 recettes programmables.
Des boissons à base de lait, de chocolat

Conseils

MALONGO VOUS DÉVOILE QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR UN CAPPUCCINO

— Utiliser du lait entier froid et mettre ses brocs à lait au frais. Pour obtenir une belle mousse, la température doit être basse.

— Ne pas oublier de purger la buse vapeur.

— Taper le broc pour faire disparaître les bulles d'air.

— Remuer le broc pour obtenir une mousse brillante.

— Commencer par des figures simples, comme le cœur.

— S'entraîner régulièrement pour parvenir à maîtriser la gestuelle.

OFFRE PRODUIT – MACHINE

Plus qu'une boisson phare et incontournable, l'expresso est un art. Les gestes du barista doivent être sûrs et précis. L'offre Malongo vous permet de proposer des expressos aux arômes uniques.

LES INDICATEURS D'UN BON EXPRESSO

La crème, couleur peau de chamois, foncée, marbrée, épaisse et consistante.

La tasse, la couleur de la boisson.

La dégustation, le bon équilibre entre acidité et amertume.

Les paquets de 1 kg

- Des saveurs uniques emballées sous vide.
- Choisissez la référence qui vous convient.
- Des cafés doux, équilibrés ou corsés qui portent en eux la signature gustative Malongo.
- Une gamme équitable et des crus biologiques.

Conseils

MALONGO VOUS DONNE QUELQUES CONSEILS POUR RÉALISER UN EXPRESSO DANS LES RÈGLES DE L'ART

— Ratio : entre 7 et 9 g

— Mouture : adaptée à la machine

— Pression de la pompe : 9 à 10 bars

— Température eau chaudière : environ 90°C

— Temps d'extraction : entre 20 et 30 secondes

Assurez-vous d'utiliser une eau filtrée pour ne pas altérer les arômes du café

— MACHINES

TRADITIONNELLE S2
DEUX GROUPES

TRADITIONNELLE S9
DEUX GROUPES

TRADITIONNELLE S9
TROIS GROUPES

www.pro.malongo.com